KitchenAid®

Cortador de Massas

KINO2

Manual de Instruções

Estes acessórios foram desenvolvidos para serem utilizados em batedeiras KitchenAid®.

FOR THE WAY IT'S MADE.®

Índice

Avisos de Segurança

A sua segurança e a de terceiros é muito importante.

Este manual e o seu produto têm muitas mensagens importantes de segurança. Sempre leia e siga as mensagens de segurança.

Este é o símbolo de alerta de segurança.
Este símbolo alerta sobre situações que podem trazer risco a sua vida, ferimentos a você ou a terceiros.
Todas as mensagens de segurança virão após o símbolo de alerta de segurança e a palavra "PERIGO" ou "ADVERTÊNCIA".
Estas palavras significam:

⚠ PERIGO — **Existe risco de você perder a vida ou de ocorrerem danos graves se as instruções não forem seguidas imediatamente.**

⚠ ADVERTÊNCIA — **Existe risco de você perder a vida ou de ocorrerem danos graves se as instruções não forem seguidas.**

Todas as mensagens de segurança mencionam qual é o risco em potencial, como reduzir a chance de se ferir e o que pode acontecer se as instruções não forem seguidas.

INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA

Quando utilizar aparelhos elétricos, precauções básicas de segurança sempre devem ser seguidas, incluindo os itens abaixo:

1. Leia todas as instruções. O uso incorreto deste produto pode resultar em acidentes.

2. Para evitar o risco de choque elétrico, não coloque a batedeira, o cabo de alimentação ou o plugue, dentro da água ou outros líquidos.

3. Tome cuidado quando utilizar este produto próximo de crianças. Este produto não pode ser utilizado por crianças.

4. Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o produto.

5. Este produto não está destinado para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades mentais, sensoriais ou físicas reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, a menos que sejam supervisionadas ou instruídas por um adulto responsável pela sua segurança.

6. Certifique-se de desligar a batedeira e retirar o plugue da tomada, desmontar o cilindro de massas da batedeira, quando o produto não estiver em uso, antes de colocar ou retirar peças e antes de limpar. Certifique-se de que o motor esteja parado antes de desmontar o produto.

7. Evite o contato com peças móveis. Mantenha as mãos e utensílios longe da abertura de descarga durante a operação, a

fim de evitar o risco de ferimentos graves a pessoas ou danos ao produto.

8. Não use o produto se o cabo de alimentação ou o plugue estiverem danificados, após mau funcionamento ou após uma queda ou se, de alguma forma, a batedeira estiver danificada. Leve o produto à assistência técnica autorizada mais próxima para que seja examinado, consertado ou para ajustes elétricos ou mecânicos.

9. O uso de acessórios não recomendados ou não vendidos pela KitchenAid pode causar incêndio, choque elétrico ou ferimentos.

10. Não use o produto em ambientes externos.

11. Não deixe o cabo de alimentação do produto pender da borda da mesa ou da bancada. Nunca deixe o cabo de alimentação em locais de circulação, pois pode derrubar o produto e/ou causar acidentes.

12. Não deixe o cabo de alimentação do produto entrar em contato com superfícies quentes, incluindo a superfície do fogão.

13. Este produto foi desenvolvido somente para uso doméstico.

14. Veja também as Instruções de Segurança inclusas no Manual de Instruções da batedeira.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

Cortador de Massas

O acessório a seguir foi desenvolvido para cortar as lâminas de massas previamente feitas no cilindro para massas KitchenAid®, que é vendido separadamente.

Cortador cabelo de anjo

Corta as lâminas de massa em finos cabelos de anjo.

Cortador talharim

Corta as lâminas de massa do tamanho de talharins.

Escova de limpeza

Utilize a escova de limpeza para remover a massa seca após cada uso.

NOTAS:

- Para evitar danos ao produto e às peças do seu cortador de massas, nunca coloque dentro da água ou outros líquidos e nem na lava-louças.
- Estes produtos foram desenvolvidos para serem usados somente com massa de macarrão. Não corte ou lamine outro tipo de material ou alimentos com estes produtos
- Durante a operação do cortador de massas, não use gravatas, lenços, colares; mantenha os cabelos compridos sempre presos.

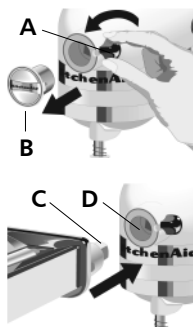
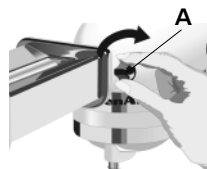
Montando o Cilindro e o Cortador para Massas

Para Montar:

Antes de usar, remova a etiqueta “Não imergir dentro da água ou outros líquidos.”

1. Desligue a batedeira.

2. Dependendo do tipo de eixo de fixação existente, levante a tampa articulada ou solte o botão de fixação (**A**), girando-o para a esquerda e retire a tampa (**B**).

2. Escolha o acessório: cilindro para massas ou o cortador de massas. Introduza a ponta quadrada (**C**) dentro do bocal de fixação (**D**) da batedeira; assegure-se de que ambas as peças encaixem perfeitamente. Movimente o bocal de fixação para frente e para trás, se necessário, para garantir o encaixe. Quando estiverem na posição adequada a ponta quadrada vai encaixar na ranhura da borda do bocal de fixação.

2. Aperte o botão de fixação (**A**) até o acessório estar completamente seguro na batedeira. Consulte instruções gerais no Manual de Instruções da sua batedeira.

Dicas para uma Massa Perfeita

- Uma boa massa de macarrão é firme e consistente ao toque, mas também é maleável. Ela nunca deve grudar nos dedos ou esmigalhar e desfazer-se. Muitos fatores, tais como a humidade, tipo de farinha usada e o tamanho dos ovos podem afetar consistência da massa, Para testar a consistência da massa, aperte com os dedos uma pequena quantidade de massa após batê-la na batedeira. A massa deve permanecer unida sem grudar nos dedos. Pode ser necessário adicionar uma pequena quantidade de farinha ou água para alcançar a consistência da massa correta.
- Divida as lâminas de massa pela metade ou em 3 partes antes de cortá-las em talharim, espaguete ou linguini fino, pois ficam muito compridas e dificulta o manejo.
- É possível que tenha que fazer alguma separação manual quando cortar a massa a base de trigo ou espinafre com o cortador talharim ou espaguete, já que os pequenos fragmentos da fibra do trigo e do espinafre são difíceis de cortar.

- As massas podem ser cozidas depois de cortadas. Também podem ser secadas ou congeladas para serem usadas posteriormente. Para secá-las, estenda os fios de massas em uma única camada sobre uma toalha ou escorredor, e deixe-as secar naturalmente por aproximadamente 1 hora. Armazene o macarrão seco em um recipiente hermeticamente fechado no refrigerador. Não é necessário separar os fios do macarrão, antes de congelá-los, apenas polvilhe com farinha de trigo e forme "ninhos".

⚠ ADVERTÊNCIA

Risco de Intoxicação por Alimentos

Não deixe que alimentos que contenham ingredientes perecíveis, como ovos, produtos lácteos e carnes, fiquem fora do refrigerador por mais de 1 hora.

Não seguir esta orientação pode resultar em intoxicação alimentar ou problemas de saúde.

Configurações Sugeridas do Cilindro

Configuração	Uso do cilindro
1 ou 2	Amassamento e afinamento de massa
3	Macarrão de ovos tipo "kluski" grosso
4	Macarrão de ovos
4 ou 5	Massas para lasanha, talharins, spaghetti e ravioli
6 ou 7	Tortellini, talharins finos e linguine fini
7 ou 8	Massa/capellini tipo cabelo de anjo fino ou linguine fino